

El Fondillón en Perpiñán

©Rafael Poveda, 2019

Diario Información de Alicante 8 de Noviembre de 2019

La gran ciudad más al sur de Francia es Perpiñán. Con ella estamos unidos por lengua y cultura desde tiempo inmemorial. Zona vitivinícola por excelencia, es la guardiana de los vinos rancios o como decimos ahora: de evolución oxidativa. Cada año se celebra una exhibición donde los productores llevan las botellas de sus mejores vinos añejos. El enranciamiento implica necesariamente un periodo de tiempo de envejecimiento prolongado, por lo que la mayoría de los vinos pasan muchos años en barricas, toneles o botas de roble. La técnica ancestral para elaborarlos consiste en llenar damajuanas o garrafas de vidrio sin funda y colocarlas a la intemperie expuestas al sol. Las variedades de uva más utilizadas son el Monastrell, allí llamado Mourvèdre, la Garnacha, la Malvasía, el Moscatel etc.



Rafael Poveda y Sara Pérez.

Otros vinos singulares expuestos en la feria fueron los amontillados de Alvear y los revolucionarios y ecológicos de Francisco Robles que gustaron mucho. Otro vino sorprendente y poco conocido es el dorado rancio de Rueda a base de verdejo envejecido en damajuanas y botas por bodegas Alberto Gutiérrez. Juan Manuel Hidalgo, embajador de la emblemática bodega Emilio Hidalgo de Jerez, presentó su prestigioso fino "La Panesa" y un tesoro llamado "Tresillo" solera fundacional de 1874.

Muy diferentes al Fondillón pero también hermanos en la gran familia de los rancios estaban los vinos del Jura con una decena de productores pequeños. Así mismo probé fragantes vinos raros de Hungría, Grecia, Sicilia, Banyuls, Rivesaltes, Sitges y Rosellón. Con gran emoción pude catar el "ranci sec" de Mas Martinet, elaborado por Sara Pérez, una enóloga y bodeguera del Priorat, hija del gran enólogo alicantino Josep Lluís Pérez, natural de Cuatretondeta y padre de la reinvención del Priorat como zona vinícola de prestigio.



Francisco Robles y Rafael Poveda.

La feria se presentaba con un juego de palabras inglés-catalán : "¡Be Ranci!" y allí me llevé tres fondillones espectaculares: MGWines 1996, "50 Años" y una solera de 1930 sacada de la sacristía de la bodega exprofeso para el certamen. La tónica general fue que, aunque la mayoría lo conocía, casi nadie había probado el Fondillón y puedo afirmar que tanto productores y comerciantes como periodistas quedaron impresionados por su calidad e historia.